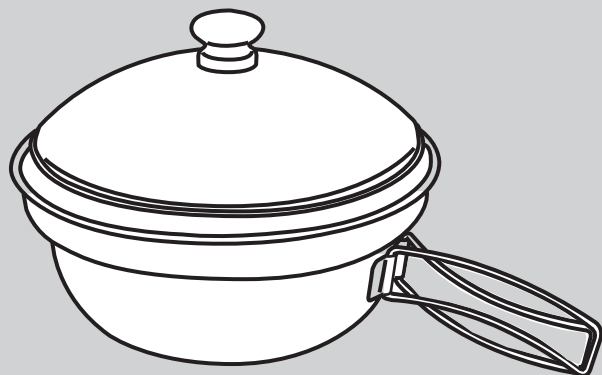
鍋型スモーカー

キッチン香房(こうぼう) ST-125

取扱説明書 ＜生産物賠償責任保険付＞

このたびは「キッチン香房 ST-125」をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。本製品を安全に正しくお使いいただくためにご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき大切に保管してください。

目次

⚠注意

正しくご使用していただくためご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。またお読みいただいた後も大切に保管してください。

◆キッチン香房の特徴

キッチン香房(こうぼう)の特徴

●本製品はガスコンロを熱源として、スモークチップで行う燻製が、自宅のキッチンなどで簡単に楽しめる鍋型のスモーカーです。

●鍋型なので丸洗いも簡単にでき衛生的です。

●スモークチップとコンロがあれば、短時間の燻製で食材に燻製の薫り付けができ深い味わいを楽しめます。

●ツマミは木製なので,本体が高温の時でも、ふたの開閉が可能です。

●余分な燻煙を排気する形状のため、食材に苦味が付きにくく、初心者でも簡単に燻製をつくることができます。

■仕様

製品名　キッチン香房
型　式　ST-125
サイズ　使用時：直径210×高さ160mm
　　　　収納時：直径210×高さ120mm
重　量　約520g
材　質　鍋・フタ：ステンレス
　　　　燻煙網：鉄（クロームメッキ）
　　　　ツマミ：天然木

ご使用前に

●各部品が全て揃っているかご使用前に確認してください。

●各部品に破損等がないかご確認ください。

●最初にご使用になるときは、食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけて十分に洗い、よくすすいでください。

◆特に注意していただきたいこと

警告（取扱いを誤った場合、使用者が死亡、又は重傷を負う可能性が想定されることを示します。）

■火災に注意

周囲に燃えやすい物や危険がないか必ず確認してからご使用ください。また、燃えやすい物の上で使用しないでください。火災など重大な事故を引き起こすおそれがあります。

■換気に注意

必ず換気設備(換気扇等)のある場所または屋外でご使用ください。室内やテント内での使用は一酸化炭素中毒を招くおそれがあります。

■強風時使用禁止

強風の時には絶対に使用しないでください。転倒による事故、火災のおそれがあります。

■やけどに注意

調理中や調理直後、フタ・鍋・ハンドルは高温のため手袋を用い、絶対に素手でふれないでください。やけどをするおそれがあります。特にお子様には十分注意してください。

⚠注意（取扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う危険、及び物的損害のみの発生が想定されることを示します。）

●ガスコンロの熱源を使用する場合はガスコンロのゴトクの上に安定してのり、食材を入れてもバランスを崩さず、安定していることを確認してください。

●ガスコンロの熱源を使用する場合は弱火で燻煙を行ってください。鍋が空焚き状態になり、変形するおそれがあります。

●使用中は近くに必ず消火用の水を入れたバケツなどを用意してください。

●燻製終了後、スモークチップの燃えカスが水をかけるなどして消火していることを確認してから、捨ててください。

●チップに引火した場合は、ガスコンロの炎を止め引火したチップの火が消えるのを待ってから燻煙を再開してください。

●極端にチップが燃えると火災ややけどを引き起こすおそれがありますので十分注意してください。火力が強すぎないよう火力調整には十分注意してください。

●使用中は「キッチン香房」から離れないでください。ときどき「キッチン香房」の中を点検し、燻煙材の燃え方に異常がないか確認してください。

●IH調理器ではご使用にならないでください。天板を傷めるなどの故障につながるおそれがあります。

●温度計の取り付けはできません。

◆簡単レシピ

「スモークミックス」

今すぐ燻製が食べたい！３分間の超高速燻製。

材料

かまぼこ
はんぺん
プロセスチーズ
ちくわ
（各適宜）
ゆで卵 4個
煮汁（だし汁200cc、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1）
漬けタレ（しょうゆ大さじ2、酒大さじ2）

作り方

❶ かまぼこ、はんぺん、ちくわは食べやすい大きさに切ります。
❷ ゆで卵は殻をむき、煮汁で20分ほど煮ます。
❸ ❶、❷をプロセスチーズと一緒に網に並べ、漬けタレをぬり、そのまま1時間ほど乾燥させます。
❹ スモークチップを使用し約３分間燻煙します。

●おすすめのスモークチップは、『さくら、なら』です。

●調理前に手をよく洗い、衛生面に気をつけましょう。
●使用する調理器具等は清潔なものを使いましょう。
●食材は新鮮なものを使い、特に夏場の調理は食材が傷まないように十分注意しましょう。
●取扱説明書及び、個装箱のレシピで紹介する調理は、完成後もなま物としてお考えいただきお早めにお召し上がりください。また、保存する場合は冷蔵庫をお使いください。

ご不明な点や不具合がございましたら、お買い求めになった販売店または当社「お客様係」フリーダイヤル 0120-75-5000までご相談ください。

新富士バーナー株式会社
〒441-0314
愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3
TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033
http：//www.shinfuji.co.jp/ E-mail:info@shinfuji.co.jp

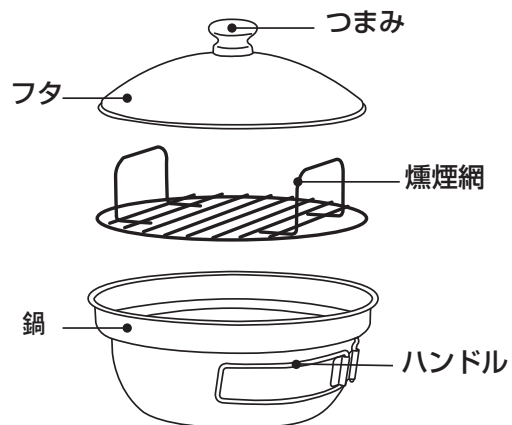
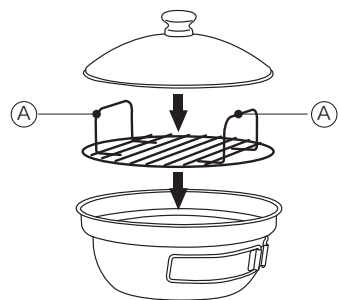
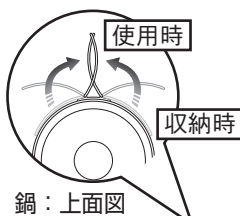
MADE IN JAPAN

2014.6

◆各部の名称 / 組み立て方

■各部の名称

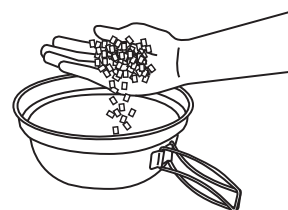
■組み立て方

余分な煙を排気するための隙間ができます。(約5mmほど)

燻煙網のⒶ部分にフタがのるようにセットしてください。
鍋とフタの隙間がないように閉じることはできません。

ハンドル部分は2本の取手が交差するようにして使用してください。
※燻煙中ハンドル部分は非常に熱くなります。必ず手袋などを使用してください。

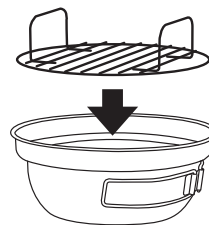
◆使用方法

■使用方法

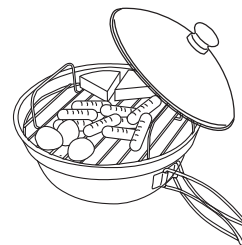
1. 鍋の中にスモークチップをーにぎり(約30g)入れます。

※スモークチップの量はあくまでも目安です。お好みに応じて調節してください。

2. 燻煙網を図のように網の凸部分が上になるよう鍋にセットします。

⚠ 注意

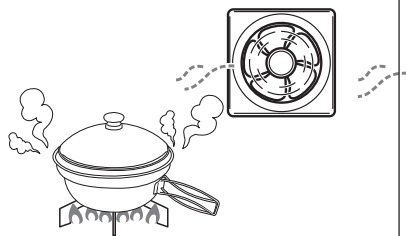
鍋本体はコンロの中央にのせ、安定していることを確認してください。

3. 食材を燻煙網に並べフタをします。
   ※食材同士が接触しないように並べることで均ーに色付きやすくなります。

⚠ 注意

食材を置きすぎないように注意してください。

※フタをした状態でも完全にフタは閉まりません(5mmほど隙間が空きます。)余分な煙を排気するための隙間です。

4. 換気の良い場所でフタをして弱火で加熱します。 食材の表面が黄色く色付き始めます。お好みに合わせて燻煙時間を調節してください。

⚠注意

屋内で調理する際は、必ず換気扇の近くなど換気ができる場所で行ってください。

※燻煙中はときどき、フタをあけ鍋の中を点検しスモークチップや食材に異常がないか確認してください。
※燻煙時間は食材やお好みに応じて調節してください。
※燻煙をかけすぎると食材が焦げ茶色に変色し苦くなってしまいます。

5. 消火後3～5分そのまま燻して出来上がりです。

※スモーク料理は、燻煙が終わってから少し時間をおいて(熟成させる)食べた方がまろやかで美味しくなります。
※燻し時間は食材、メニューによって異なります。

⚠警告

●調理中や調理直後は鍋本体・フタともに高温になっています。鍋つかみ・手袋等を用い絶対に素手でふれないでください。やけどをするおそれがあります。

●お子様は遠ざけ、絶対に触れさせないよう十分注意してください。

◆燻煙材について

SOTO では7樹種のスモークチップがあります。お好みに応じてお選びください。

スモークチップス
熱燻の素

熱源を用いて、熱燻、温燻に使用します。少量づつスモークチップを鍋に入れ、燃え尽きたら燃えカスを捨てて、交換しながら使う方法が最も適しています。あらかじめ燻煙時間の目安をたててスモークチップを用意してください。
※ザラメ砂糖をスモークチップに混ぜると色、味がつややかに仕上がります。

新鮮な国産原木にこだわりました。(黒樽ウイスキーオークは除く)
薬品無添加で自然のままの薫りをお届けします。

燻煙材の素材は、食材やお好みに合わせて選んでください。

種類	特　　徴
老舗さくら	強めの香りで肉類に最適。他のチップとのブレンドで魚類にも合います。
熟成りんご	甘くマイルドな香りで鶏肉や白身魚によく合います。
新鮮ヒッコリー	香りもよく肉にも魚にもよく合うポピュラータイプ。
厳選なら	色付きが良く、初心者向き。魚にもよく合います。
純粋くるみ	重厚で、上品な味。魚肉などオールマイティーに使用できます。
旨味ブレンド	広葉樹のブレンドです。全ての食材に使用できます。
黒樽ウイスキーオーク	洋酒がしみ込んだ樽を燻煙材にしました。鶏や白身魚に合います。